Index to volume 8, 1985
Index du volume 8, 1985

No 1 (January/janvier) pp 1–64
No 2 (March/mars) pp 65–128
No 3 (May/mai) pp 129–192
No 4 (July/juillet pp 193–256
No 5 (September/septembre) pp 257–320
No 6 (November/novembre) pp 321–384

Articles (articles written in French are marked Fr)

Analysis of solar absorption cooling systems with low generator temperatures
P. Kumar and S. Devotta 356

Analytical method for predicting freezing times of rectangular blocks of foodstuffs
Q. T. Pham 43

Application of micro-electronics to refrigeration and heat pump technology
S. Nowotny 209

Blanching and quality of frozen vegetables and fruit. Review. 2. Sensorial aspects
J. Philippon and M.-A. Rouet-Mayer (Fr) 48

Blanching and quality of frozen vegetables and fruit. Review. 3. Nutritional and hygienic aspects, conclusions
J. Philippon and M.-A. Rouet-Mayer (Fr) 102

Calculation of thermodynamic properties of refrigerants by the Redlich-Kwong-Soave equation of state
R. Camporese, G. Bigolaro and L. Rebellato 147

Chilling hot boned meat with solid carbon dioxide
A. Gigiel 91

Combined momentum, heat and mass transfer in vertical slug flow absorbers
C. A. Infante Ferreira 326

Comparison between fixed and fluidized bed continuous pea freezers
R. O. Reynoso and A. Calvelo 109

Cool storage for air conditioning systems in Kuwait
R. K. Suri, G. P. Maheshwari, K. Al-Madani and H. Abursaid 240

Cooling coil selection using apparatus dewpoint charts
K. O. Kessey 360

Corresponding states treatment of saturated liquid viscosity of some halogenated hydrocarbon refrigerants
K. Srinivasan and M. V. Krishna Murthy 13

Corresponding states treatment of refrigerants and cryogenic fluids
K. Srinivasan and M. V. Krishna Murthy 143

Effect of blanching and refrigerated storage temperature on the quality of frozen broad beans
N. Muftugil 236

Experimental verification of a mathematical model for simulation of industrial refrigeration plants
A. C. Cleland 275

Friction losses in rolling piston type rotary compressors. III.
T. Yanagisawa and T. Shimizu 159

Fundamentals of lubrication in refrigerating systems and heat pumps
M. Schroeder and H. H. Kruse 347

Heat transfer coefficients for a vertical fluted-plate condenser with R113 and R114
H. Uehara, T. Nakaoka and S. Nakashima 22

Influence of cryogenic temperatures on food products and packaging during rail transport
B. H. Ashby, M. T. Turczyn, D. V. Schlimme and S. W. Grant 283

Interaction parameter, k_{12}, for non-azeotropic refrigerant mixtures
R. Camporese, G. Bigolaro and A. Murasckin 270

Investigation of triple fluid vapour absorption refrigerator
K. G. Narayankhedkar and M. Prakash Maiya 335

Leakage losses with a rolling piston type rotary compressor. I. Radial clearance on the rolling piston
T. Yanagisawa and T. Shimizu 75

Leakage losses with rolling piston type rotary compressor. II. Leakage losses through clearances on rolling piston faces
T. Yanagisawa and T. Shimizu 152

Measurement of thermophysical properties and analysis of heat transfer during freezing of slab-shaped food commodities
F. A. Ansari, V. Charan and H. K. Varma 85

Method to estimate the consumption of ice during fish storage
R. L. Boeri, L. A. Davidovich, D. H. Giannini and H. M. Lupin 97

Modelling temperature fluctuations in stored frozen foods
C. A. Zuritz and R. P. Singh 289

Moisture losses from perishable commodities: recent research and developments
S. K. Sastry 343

On reducing the size of liquid separators for injector circulation plate freezers
N. I. Radchenko 267

Parametric study of economical energy usage in freezing tunnels
M. A. Harrison and P. J. Bishop 29

Performance of unitary heat pumps: review of ASHRAE Symposium session
D. R. Tree 367

Performance results of solar absorption cooling installation
S. Ayyash, R. K. Suri and H. Al-Shami 177

Potential of the single-screw compressor
G. G. Haselden 215

Preservation of sardine mince in the frozen state: mince obtained from whole, headed and eviscerated fish
M. Tejada, A. Moral and A. J. Borderias 294

P–T–X behaviour of refrigerant–absorbent pairs
S. S. Bhaduri and H. K. Varma 172

Reciprocating compressors for refrigeration and heat pump application
V. Villadsen 262

Refrigerant side heat transfer and pressure drop estimates for direct expansion coils. A review of works in North American use
M. Turaga and R. W. Guy 134

Refrigeration and the UK catering industry
G. Glew 221

Refrigeration and world food requirements
M. Jul 6

Saving of energy by using the stored heat rejected by the condensers of refrigerating units
V. Polak (Fr) 166

Seasonal performance of a central air conditioner in Dhahran, Saudi Arabia. Computer simulation study
V. Bahel, H. Bakhsh and R. Srinivasan 305

Solubility characteristics of R22–DMF refrigerant–absorbent combination
R. S. Agarwal and S. L. Bapat 70

Temperatures of California iceberg lettuce loaded in trailers and shipped on railroad flatcars
R. T. Hinsch and W. G. Kindya 106

Temperature and cooling rate variations during cryosurgical probe testing
S. D. Augustynowicz and A. A. Gage 198

Temperature uniformity in a low-pressure freight container utilizing glycol-chilled walls
A. K. Sharp 37

Thermal conditioning through intermediary fluid and latent power storage
A. Patin, J. Defude and J. Patry (Fr) 17

Use of a dielectric type hygrometer to study the vapour pressure of frozen meat
Q. T. Pham 227

Weight loss from lamb carcasses in frozen storage; influence of environmental factors
Q. T. Pham and J. Willix 231

Articles (articles written in French are marked Fr)

Accumulation de froid pour les systèmes de conditionnement d'air au Koweit
R. K. Suri, G. P. Maheshwari, K. Al-Madani et H. Abursaid 240

Index

Analyse des systèmes frigorifiques à absorption solaires avec basse température generateur
P. Kumar et S. Devotta 356

Blanchiment et qualité des legumes et des fruits surgelés. Revue. 2. Aspects sensoriels
J. Philippon et M.–A. Rouet–Mayer (Fr) 48

Blanchiment et qualité des legumes et des fruits surgelés. Revue. 3. Aspects nutritionnels et hygiéniques, conclusions
J. Philippon et M.–A. Rouet–Mayer (Fr) 102

Calcul des propriétés thermodynamiques des frigorigènes à l'aide de l'équation d'état de Redlich–Kwong–Soave
R. Camporese, G. Bigolaro et L. Rebellato 147

Caractéristiques de solubilité du mélange frigorigène–absorbant R22-diméthylformamide
R. S. Agarwal et S. L. Bapat 70

Coefficients de transfert de chaleur pour un condenseur à plaques rainurées verticales fonctionnant au R113 et au R114
H. Uehara, T. Nakaoka et S. Nakashima 22

Comparaison des congélateurs continus pour petits pois à lit fixe et à lit fluidisé
R. O. Reynoso et A. Calvelo 109

Comportement de P–T–X des mélanges de frigorigène et d'absorbant
S. C. Bhaduri et H. K. Varma 172

Conditionnements thermiques par fluide intermédiaire et accumulation d'énergie latente
A. Patin, J. Defude et J. Patry (Fr) 17

Conservation de hachis de sardine en entreposage à l'état congelé a–20°C: hachis obtenus à partir de sardine entière et de sardine étêtée et éviscérée
M. Tejada, A. Moral et A. J. Borderias 294

Estimations du transfert de chaleur et de la perte de pression du côté du frigorigène pour les serpentins à détente directe. Revue des travaux dans la pratique de l'Amérique du Nord
M. Turaga et R. W. Guy 134

Etude paramétrique de l'utilisation économique de l'énergie dans les tunnels de congélation
M. A. Harrison et P. J. Bishop 29

Influence des cryotempératures sur les produits alimentaires et leur emballage au cours du transport par chemin de fer
B. H. Ashby, M. T. Turczyn, D. V. Schlimme et S. W. Grant 283

L'application de la microélectronique dans les techniques du froid et de la pompe à chaleur
S. Nowotny 209

Le blanchiment des fèves et l'influence de la température de conservation sur la qualité des fèves congelées et la consommation de l'énergie électrique au cours de l'entreposage
N. Müftügil 236

Le froid et l'industrie britannique de la restauration collective
G. Glew 221

Le froid et les besoins mondiaux en aliments
M. Jul 6

Le traitement des états correspondants des frigorigènes et des cryofluides
K. Srinivasan et M. V. Krishna Murthy 143

Les compresseurs alternatifs pour la production de froid et les pompes à chaleur
V. Villadsen 262

Les économies d'énergie par stockage de la chaleur de condensation des groupes frigorifiques en vue de son utilisation
V. Polák (Fr) 166

Les possibilités du compresseur monovis
G. G. Haselden 215

Mesure des propriétés thermophysiques et analyse du transfert de chaleur au cours de la congélation d'aliments en forme de plaques
F. A. Ansari, V. Charan et H. K. Varma 85

Méthode d'estimation de la consommation de glace au cours de l'entreposage du poisson
R. L. Boeri, L. A. Davidovich, D. H. Giannini et H. M. Lupin 97

Modélisation des fluctuations de température des aliments congelés entreposés
C. A. Zuritz et R. P. Singh 289

Paramètre d'interaction k_{12} pour les mélanges frigorigènes non azéotropiques
R. Camporese, G. Bigolaro et A. Murasckin 270

Performance des pompes à chaleur individuelles: revue de la session de symposium de l'ASHRAE
D. R. Tree 367

Performance saisonnière d'un conditionneur d'air central de Dhahran, Arabie Saoudite. Simulation par ordinateur
V. Bahel, H. Bakhsh et R. Srinivasan 305

Pertes d'eau des denrées perissables: recherches–developpements recents
S. K. Sastry 343

Pertes de masse des carcasses d'agneau entreposées à l'état congelé: influence des facteurs ambiants
Q. T. Pham et J. Willix 231

Pertes dues à fuites d'un compresseur à piston rotatif. I. Jeu radial sur le piston rotatif
T. Yanagisawa et T. Shimizu 75

Pertes dues à des fuites d'un compresseur à piston rotatif. II. Pertes dues à des fuites par les espaces morts sur les faces d'un piston rotatif
T. Yanagisawa et T. Shimizu 152

Pertes dues au frottement dans les compresseurs à piston rotatif. III
T. Yanagisawa et T. Shimizu 159

Principes de la lubrification dans les systèmes frigoriques et les pompes à chaleur
M. Schroeder et H. H. Kruse 347

Recherches sur le refrigerateur à absorption de vapeur à trois fluides
K. G. Narayankhedkar et M. Prakash Maiya 335

Réduction de la dimension des bouteilles séparatrices de liquide pour les congélateurs à plaques à circulation par injecteur
N. I. Radchenko 267

Réfrigération à la glace carbonique de viande désossée à chaud
A. Gigiel 91

Résultats de la performance d'une installation frigorifique solaire à absorption
A. Ayyash, R. K. Suri et H. Al-Shami 177

Température de laitue iceberg de Californie chargée sur des remorques et expédiée sur des wagons plats rail-route
R. T. Hinsch et W. G. Kindya 106

Traitement par les états correspondants de la viscosité de quelques hydrocarbures halogénés à l'état de liquide saturé
K. Srinivasan et M. V. Krishna Murthy 13

Transfert combine de quantite de mouvement, de chaleur et de masse dans les absorbeurs verticaux avec ecoulement à bulles
C. A. Infante Ferreira 326

Une méthode analytique de prévision des temps de congélation de blocs parallélépipédiques d'aliments
Q. T. Pham 43

Uniformité de la température dans un conteneur hypobare dont les parois sont refroidies par du glycol
A. K. Sharp 37

Utilisation d'un hygromètre diélectrique pour l'étude de la pression de vapeur de la viande congelée
Q. T. Pham 227

Variations de la température et du taux de refroidissement au cours de l'essai de sondes cryochirurgicales
S. D. Augustynowicz et A. A. Gage 198

Vérification expérimentale d'un modèle mathématique de simulation des installations frigorifiques industrielles
A. C. Cleland 275

Short communications and letters

Detecting ammonia injury on stone fruit
J. Phillips 54

Equations for psychrometric calculations
U. U. Oteh 116

Leader article, 'Competition from irradiation', 7 (1984) 275
A. Kader 184

Phychrometry, a microcomputer approach
U. U. Oteh and K. P. Zachariah 246

RADS – a computer package for refrigeration analysis, design and simulation
A. C. Cleland 372

Some serious safety problems using ammonia-operational experience and recommendations
W. Bojanowski 56

Brèves communications et courriers

Détection de l'altération par l'ammoniac des fruits à noyau
J. Phillips 54

Editorial, 'La concurrance de l'irradiation', 7 (1984) 275
A. Kader 184
Equations pour les calculs psychrométriques
U. U. Oteh 116
Psychrométrie, étude par ordinateur
U. U. Oteh et K. P. Zachariah 246
RADS – un système d'ordinateur pour l'analyse, la conception et la simulation dans le domaine du froid
A. C. Cleland 372
Quelques graves problèmes de sécurité dans l'utilisation de l'ammoniac. Expérience de fonctionnement et recommandations
W. Bojanowski 56

Classified index

Absorbents 70, 172
Absorption 326
Air conditioning 240, 305, 360
Air cooling 240
Ammonia 54, 56

Blanching 48, 102, 236

Carbon dioxide 91
Compressors 75, 152, 159, 215, 262
Computer programs 305, 372
Condensers 22
Cooling 37, 198, 356, 360
Cryogenic fluids 143
Cryogenics 198, 283

Energy economics 29, 166, 177

Fish 97, 294
Food products 6, 43, 85, 275, 283, 289, 294
Food storage 37, 97, 106, 231, 236, 294, 343
Freezers 109
Freezing 29, 43, 85, 267, 294
Fruit 48, 54, 102

Heat pumps 209, 262, 347, 367
Heat storage 17
Heat transfer 22, 85, 134, 326
Humidity 227, 246
Hydrocarbons 13

Ice 97
Industry 221

Lubrication 347

Mass transfer 326
Meat 91, 227, 231
Micro-electronics 209
Models 29, 43, 75, 109, 116, 152, 159, 246, 270, 275, 289, 305
Moisture loss 343

Pressure 116, 246

Refrigerants 13, 22, 70, 134, 143, 147, 172, 270
Refrigeration 6, 54, 91, 209, 221, 262
Refrigeration plants 56, 275
Refrigeration systems 17, 166, 172, 267, 335, 347, 372

Solar cooling 177, 356

Temperature 116, 143, 246, 283
Thermodynamics 70, 147, 289
Thermophysical properties 85

Vegetables 48, 102, 106, 109, 236

Index des matières

Absorbant 70, 172
Absorption 326
Ammoniac 54, 56

Blanchiment 48, 102, 236

Compresseurs 75, 152, 159, 215, 262
Condenseurs 22
Conditionnement d'air 240, 305, 360
Congélateurs 109
Congélation 29, 43, 85, 267, 294
Cryofluides 143
Cryogénie 198, 283

Economie d'énergie 29, 166, 177
Entreposage de chaleur 17
Entreposage des aliments 37, 97, 106, 231, 236, 294, 343

Frigorigène 13, 22, 70, 134, 143, 147, 172, 270
Fruit 48, 54, 102

Glace 97
Glace carbonique 91

Humidité 227, 246
Hydrocarbure 13

Industrie 221
Installations frigorifiques 56, 275

Légumes 48, 102, 106, 109, 236
Lubrification 347

Micro-électronique 209
Modèle 29, 43, 75, 109, 116, 152, 159, 246, 270, 275, 289, 305

Pertes d'eau 343
Poisson 97, 294
Pompe à chaleur 209, 262, 347, 367
Pression 116, 246
Produit alimentaire 6, 43, 85, 275, 283, 289, 294
Programme d'ordinateur 305, 372
Propriétés thermophysiques 85

Refroidissement 6, 37, 54, 91, 198, 209, 221, 262, 356, 360
Refroidissement par air 240
Refroidissement solaire 177, 356

Système frigorifique 17, 166, 172, 267, 335, 347, 372

Température 116, 143, 246, 283
Thermodynamique 70, 147, 289
Transfert de chaleur 22, 85, 134, 326
Transfert de masse 326

Viande 91, 227, 231

Authors

Aburshaid, H. 240
Agarwal, R. S. 70
Al-Shami, H. 177
Al-Madani, K. 240
Ansari, F. A. 85
Ashby, B. H. 283
Augustynowicz, S. D. 198
Ayyash, A. 177

Bahel, V. 305
Bakhsh, H. 305
Bapt, S. L. 70
Bhaduri, S. C. 172
Bigolaro, G. 147, 270
Bishop, P. J. 29
Boeri, R. L. 97
Bojanowski, W. 56
Borderias, A. J. 294
Bullock, C. E. 58

Calvelo, A. 109
Camporese, R. 147, 270
Charan, V. 85
Cleland, A. C. 275, 372

Davidovich, L. A. 97
Defude, J. 17
Devotta, S. 356

Gage, A. A. 198
Giannini, D. H. 97
Gigiel, A. 91
Glew, G. 221
Grant, S. W. 283
Guy, R. W. 134

Harrison, M. A. 29
Haselden, G. G. 215
Hinsch, R. T. 106

Infante Ferreira, C. A. 326

Jul, M. 6

Kader, A. 184
Kessey, K. O. 360
Kindya, W. G. 106
Krishna Murthy, M. V. 13, 143
Kruse, H. H. 347
Kumar, P. 356

Lupin, H. M. 97

Maheshwari, G. P. 240
Moral, A. 294
Müftügil, N. 236
Murasckin, A. 270

Nakaoka, T. 22
Nakashima, S. 22
Narayankhedkar, K. G. 335
Nowotny, S. 209

Oteh, U. U. 116, 246

Patin, A. 17
Patry, J. 17
Pham, Q. T. 43, 227, 231
Philippon, J. 48, 102
Phillips, J. 54
Polák, V. 166
Prakash Maiya, M. 335

Radchenko, N. I. 267
Rebellato, L. 147
Reynoso, R. O. 109
Rouet–Mayer, M.–A. 48, 102

Sastry, S. K. 343
Schlimme, D. V. 283
Schroeder, M. 347
Sharp, A. K. 37
Shimizu, T. 75, 152, 159
Singh, R. P. 289
Srinivasan, K. 13, 143
Srinivasan, R. 305
Suri, R. K. 177, 240

Tejada, M. 294
Tree, D. R. 367
Turaga, M. 134
Turczyn, M. T. 283

Uehara, H. 22

Varma, H. K. 85, 172
Villadsen, V. 262

Willix, J. 231

Yanagisawa, T. 75, 152, 159

Zachariah, K. P. 246
Zuritz, C. A. 289

Conference reports

IIR Meeting of the Commissions D2 and D3 (Long distance refrigerated transport: land and sea, 13–15 March 1985, Rome, Italy) 311
1984 ASHRAE meeting (1984 ASHRAE meeting, Atlanta, Georgia 29 January–1 February, 1984) 58

Book reviews

Halls of Dartford, 1785–1985
Hutchinson Benham 374
The Transport of Perishable Foodstuffs
Shipowners Refrigerated Cargo Research Association 374